Top 10 Question. Proteínas.

1. Defina qué son los aminoácidos, escriba su fórmula general y clasifíquelos en función de sus radicales.
2. ¿Por qué los aminoácidos son sustancias anfóteras? ¿Qué es el punto isoeléctrico de un aminoácido? Represente el comportamiento bioquímico de tales moléculas por encima y por debajo de tal punto?
3. Represente la reacción de formación del tripéptido NH2-Ala-Cys-Ser-COOH. Señale los planos en los que se sitúan los enlaces peptídicos y explique las características de este enlace. ¿Qué diferencia hay entre oligopéptido, polipéptido y proteína?
4. Indique el tipo de enlace que estabiliza cada uno de los niveles estructurales de las proteínas destacando entre qué átomos tienen lugar.
5. Señale las diferencias y semejanzas que existen entre la α-hélice y la conformación β.
6. Explique detalladamente los enlaces o interacciones que posibilitan la estructura terciaria de una proteína. ¿Cómo intervienen estos en la estructura cuaternaria?
7. En la fabricación del yogur se produce una precipitación de la caseína de la leche, debido a que determinados *Lactobacillus* convierten la lactosa en ácido láctico, produciéndose un descenso en el pH del medio. Describa brevemente los procesos que han ocasionado esta precipitación.
8. Explique las diferencias que existen entre proteínas fibrosas globulares.
9. Cite cinco funciones de las proteínas. Explíquelas utilizando ejemplos.
10. Identifique estas moléculas y/o sus niveles estructurales.





  